

# Carte des Menus à Emporter Fêter de Fin d'Année

*Le Gourmet : 30.00€*

- ❖ **Le Saumon** : Nems de saumon fumé et crevettes, graines de nature aux cranberries et tartare de tomates.
  - ❖ **Le Merlu** : Pavé de Merlu rôti crémeux de potimarron. **Ou**
  - ❖ **La Canette** : Filet de Canette rôti, sauce suprême foie gras.
- ❖ **Le Duo du fromager** : Tomme plaisir « Ferme des P'tits Brillet », et un Finger d'Abondance sur son lit de mâche nantaise, brunoise de fruits secs.
  - ❖ **Le Chocolat** : Bûche de Noël aux trois chocolats.



*L'Evasion : 35.00€*

- ❖ **Sphère de Noël** : Crèmeux cèpes, croquant de panais, chiffonnade de jambon à la truffe blanche.
- ❖ **Assiette Gourmande** : Foie gras mi-cuit au Muscat, Gambas, Saumon fumé, St Jacques.
  - ❖ **Le Bar** : Filet de Bar grillé à la crème de Monbazillac. **Ou**
  - ❖ **La Pintadeau** : Suprême de Pintadeau, crème de morilles.
- ❖ **Le Duo du fromager** : Tomme plaisir « Ferme des P'tits Brillet », et un Finger d'Abondance sur son lit de mâche nantaise, brunoise de fruits secs.
- ❖ **Le Lingot Caramel** : Crèmeux caramel sur sablé, pommes caramélisées, diplomate pralinée.

*Le Dégustation : 40.00€*

- ❖ **Sphère de Noël** : Crèmeux cèpes, croquant de panais, chiffonnade de jambon à la truffe blanche.
- ❖ **Le Foie Gras mi-cuit** : Foie gras mi-cuit au Muscat, glacé à la vigneronne, chutney de figues.
  - ❖ **Le St Pierre** : Filet de St Pierre à la bisque de langoustines.
  - ❖ **Trou Normand** : Mandarine, Cointreau
- ❖ **Le Veau** : Piccata de quasi de Veau, jus de viande ail et romarin
- ❖ **Le Duo du fromager** : Tomme plaisir « Ferme des P'tits Brillet », et un Finger d'Abondance sur son lit de mâche nantaise, brunoise de fruits secs.
- ❖ **La passion du fruit rouge** : Crèmeux chocolat blanc vanille bourbon, cœur exotique, feuillantine chocolat et mélimélo de fruits rouges (framboise, myrtille, groseille et cassis).

*Le Menu Enfant : 14.00€*

- ❖ **Pâté en croûte et mousseron de canard**
- ❖ **Le Chapon** : Aiguillettes de chapon, gratin dauphinois
- ❖ **Le Chocolat** : Bûche de Noël aux trois chocolats.



## Le réveillon du 24 décembre 2025

Les commandes devront être passées au plus tard le mardi 16 décembre et être récupérées au restaurant avant 17h00 le 24. La vaisselle mise à disposition devra être redéposée au restaurant impérativement le dimanche 28 décembre entre 9h00 et 11h00

## Le Jour de Noël le 25 décembre 2025

Les commandes devront être passées au plus tard le mardi 16 décembre et être récupérées au restaurant avant 11h30 le 25. La vaisselle mise à disposition devra être redéposée au restaurant impérativement le dimanche 28 décembre entre 9h00 et 11h00

## Le réveillon de la St Sylvestre le 31 décembre 2025

Les commandes devront être passées au plus tard le mardi 23 décembre et être récupérées au restaurant avant 15h00 le 31. La vaisselle mise à disposition devra être redéposée au restaurant impérativement le dimanche 4 janvier entre 9h00 et 11h00

Un chèque d'arrhes de 30€00 vous sera demandé lors de la remise de la commande pour la vaisselle mise à disposition.